



2014 Viña El Pison

Viñedos Lacalle y Laorden, Grupo Artadi

Un Rioja légendaire

Description:

Fait partie des vins les plus recherchés de la Rioja. Du virtuose du Tempranillo, Juan Carlos López de Lacalle.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Région: Rioja

Producteur: Viña El Pison (Vinedos Lacalle y Laorden, S.A.)

Notation(s): Guía Proensa 100/100, James Suckling 99/100, Parker 96-98/100, Tim Atkin 98/100, Guía Peñín 97/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 1673814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viña El Pison

Viñedos Lacalle y Laorden
Grupo Artadi

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Proensa 100/100, James Suckling 99/100, Parker 96-98/100, Tim Atkin 98/100, Guía Peñín 97/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.